

Le ricette con la **Nutella**
di
Pasta, Amore, Fantasia e...



1. SACCOTTINI CON LA NUTELLA



Ingredienti per 10 saccottini:

350 gr. di Farina manitoba o 0,
150 gr. di Farina 00,
60 gr. di zucchero semolato,
10 gr. di Latte in polvere,
12 gr. Sale,
100 gr. di Burro a temperatura ambiente,
7 gr. Lievito di birra disidratato 7 gr (io ho usato 25 gr. di quello fresco),
230 gr. di Acqua fredda,
250 gr. di Burro freddo da frigorifero per la sfogliatura.

Procedimento:

Sciogliere il lievito di birra in metà dose di acqua e nella restante acqua sciogliete il sale. Nel contenitore di un robot da cucina (o in una insalatiera se si lavora a mano) mettere la farina manitoba (o 0) e la farina 00, lo zucchero semolato e il latte in polvere, il lievito disciolto in acqua e il burro, tagliato a pezzi e ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorare a velocità media con le fruste a foglia e versate a filo l'acqua con il sale. Quando tutti gli ingredienti si saranno raggruppati intorno alla foglia, pulirla e sostituirla con il gancio con cui si continuerà ad impastare sempre a velocità media, per circa 10 minuti, fino a che l'impasto non si stacchi dalle pareti del contenitore e si incordi al gancio. Durante i 10 minuti staccare la pasta dal gancio, capovolgerlo e riprendere ad impastare.

Versare l'impasto su di una spianatoia infarinata, lavorarlo con le mani per renderlo più liscio e dare la forma rettangolare al panetto. Avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per almeno 2 ore.

Trascorso il tempo necessario, l'impasto sarà molto compatto al tatto ma lavorabile: va steso con un mattarello dandogli una forma rettangolare di circa 45×25 cm e uno spessore di 8 mm. (io ho seguito il consiglio che veniva dato nella ricetta originale: ho tagliato un rettangolo di carta forno, delle dimensioni richieste, e l'ho usato come modello).

Si passerà così alla sfogliatura: per una lavorazione ottimale non bisogna superare una temperatura ambiente di 20 gradi. Prendere il burro intero dal frigorifero (deve essere assolutamente freddo di frigorifero) e porlo tra due fogli di carta da forno.

Stendere il burro in un rettangolo, che deve essere la metà della sfoglia di impasto (circa 25×20): batterlo con movimenti decisi con il mattarello per renderlo più lavorabile e poi stendetelo. Per regolarizzarlo, compattare i lati con una paletta d'acciaio. Se durante queste operazioni, il burro diventa troppo molle, metterlo in frigorifero per qualche minuto, in modo che ridiventi duro.

Porre il burro sulla parte inferiore della sfoglia di pasta lievitata, ripiegare la restante pasta sul burro, affinché sia completamente ricoperto. Girare la pasta di un quarto di giro, in modo da avere la chiusura sul lato destro, e richiudere i bordi premendo leggermente con le dita. Tirare la pasta nuovamente, portandola alle dimensioni precedenti e ottenendo uno spessore di 6-7 mm. Bisogna prestare la massima attenzione al fatto che il burro non fuoriesca. Prendere la parte inferiore della sfoglia e piegarla finché arrivi a 2/3 della pasta, poi piegare la parte superiore affinché appoggi a filo su quella inferiore quindi piegare il rettangolo ottenuto su se stesso.

Così sarà fatta la prima piegatura a 4 strati; pressare leggermente il panetto con le mani, tenendo sempre la chiusura dal lato destro; avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigorifero per almeno 1 ora.

Dopo un'ora, eliminare la pellicola e posizionare la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato, tenendo la piega sul lato destro. Tirate l'impasto con il mattarello, dandogli la forma rettangolare precedente e conferendogli uno spessore di 6-7 mm. Come fatto precedentemente, piegare un terzo della pasta, partendo dal lato inferiore e portandolo al centro, e ripiegare il rimanente terzo, in modo che si sovrapponga al lembo piegato in precedenza. Sarà fatta così la piegatura a tre strati. Pressare leggermente con le mani, tenendo il lato della chiusura sulla destra, avvolgere il panetto con pellicola trasparente e mettere a riposare in frigorifero per un'altra ora.

Estrarre la pasta dal frigorifero, porla nuovamente sul piano di lavoro infarinato, con il lato della chiusura sulla destra, e questa volta stenderla in ambedue le direzioni per ottenere un grande rettangolo di 25×40 cm, dello spessore di 3-4 mm. Tagliare il rettangolo ottenuto in due metà uguali sulla lunghezza in modo da avere due rettangoli delle dimensioni di circa 12×40 cm. Tagliare poi i due rettangoli in 5 parti uguali (da circa 8 cm) sul lato più lungo (ci si può aiutare con un metro). Ed ora si passa alla farcitura, io ho messo in alcuni dei quadratini di cioccolato fondente, in altri una crema pasticciera al cacao e in altri la Nutella. Ed ho richiuso arrotolando delicatamente e leggermente la pasta.

Mettere i saccottini ottenuti su di una placca foderata con carta forno, ricoprirli con pellicola trasparente e lasciarli lievitare a una temperatura che non superi i 24-26 gradi, per almeno 2 ore e mezza.

Una volta lievitati, metterli in frigorifero ancora per mezz'ora, affinché il burro nell'impasto sia ben duro, spennellarli poi con l'uovo sbattuto e infornarli in forno statico preriscaldato a 190°- 200° per circa 15-20 minuti (forno ventilato 170°-180°) per 10-15 minuti. Quando saranno ben dorati in superficie, sfornare i saccottini e farli raffreddare su di una gratella. Se lo si desidera, prima di servirli, si possono spolverizzare con dello zucchero a velo. Io dopo averli cotti li ho congelati e all'occorrenza li metto direttamente in forno caldo per un quarto d'ora circa.

2. DANUBIO DOLCE CON NUTELLA



Ingredienti per uno stampo da 26 centimetri:

650 gr. di farina 00,
250 ml. di latte,
1 uovo,
80 gr. di zucchero,
50 ml. di olio,
un pizzico di sale,
25 gr. di lievito di birra,
1 Tuorlo
16 cucchiaini di Nutella.

Procedimento:

Mettere in un recipiente metà farina, l'uovo, lo zucchero, olio e il lievito sciolto nel latte appena tiepido, infine il sale.

Impastare energicamente la pasta per dieci minuti (eventualmente aiutarsi con una impastatrice), aggiungere la restante farina pian piano. Continuare a lavorare e formare una pasta soda e liscia Coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio. Dopo circa un ora riprendere la pasta e formate delle pagnotelle da 70/75 gr. l'una, allargarle come una pizzecca e mettere all'interno il cucchiaino di Nutella, richiuderle e metterle in uno stampo tondo da 26 cm. rivestito di carta forno. Lasciare lievitare per altri 20 minuti (mi raccomando vanno distanziati perché dovranno lievitare). Una volta terminata la lievitazione, spennellare con il tuorlo delicatamente e infornare a 200°i primi 5 minuti e poi a 180° fino a doratura, circa 30 minuti forno statico.

3. GELATO AL CIOCCOLATO CON COOKIES E BARRETTE AL LATTE



Ingredienti:

360 ml. di latte fresco intero,
300 ml. panna fresca per dolci,
100 gr. di zucchero semolato,
100 gr. di cioccolato fondente,
30 gr. di cacao amaro.

Per la farcitura e la decorazione:

5 biscotti (a proprio piacimento),
4 barrette al latte (tipo kinder barrette),
4 cucchiaini di Nutella.

Procedimento:

Prima di iniziare la preparazione del gelato, mettere una ciotola in acciaio nel congelatore.

In un pentolino inserire il cacao, il cioccolato e lo zucchero. Successivamente unire il latte poco per volta, mescolando in continuazione per evitare che si possano formare dei grumi. Cuocere il composto prestando attenzione a non farlo bollire. Togliere dal fuoco, far raffreddare completamente (mettendo il pentolino in frigo) ed aggiungere la panna montata in precedenza con molta delicatezza con movimenti dal basso verso l'alto (per capirci lo stesso movimento usato per mescolare il composto per realizzare il Pan di Spagna).

Mettere la crema ottenuta all'interno della ciotola d'acciaio, coprire con alluminio o coperchio e mettere nuovamente in congelatore. Dopo mezz'ora, togliere il composto e mescolare per bene il tutto, e riporre nuovamente nel congelatore. Ripetere l'operazione per 5/6 volte. Dopo aver fatto quest'operazione molto importante per permettere di rompere i cristalli di ghiaccio che si formano all'interno del gelato, mettere il composto nel congelatore per una notte intera. Qualche ora prima di servirlo dividere il preparato in due parti, in una aggiungere 3 biscotti e 2 cucchiaini di Nutella, nell'altra aggiungere gli altri due cucchiaini di Nutella e 2 barrette al latte e riporre nuovamente al freddo.

Togliere il gelato dal congelatore, quindici minuti prima di essere servito e decorarlo con i due biscotti rimasti e le 2 barrette.

4. MINI TORTA DI PANCAKES



Ingredienti per 4 persone:

2 uova,
40 gr. di olio di semi,
10 gr. di zucchero,
10 gr. di sale,
340 gr. di latte,
1 bustina di vanillina,
1 bustina di lievito per dolci,
260 gr. di farina.

Per le creme:

500 gr. Latte Intero,
100 gr. Zucchero (o 35 gr. Fruttosio),

2 Uova,
50 gr. Farina (o Fecola di Patate o Frumina),
1 Bustina di Vanillina,
4 cucchiaini di Nutella,
200 ml. di Panna Montata.

Per la decorazione:

300 ml. di Panna Montata,
Codette colorate.

Procedimento:

Sbattere in una ciotola uovo, olio e zucchero, aggiungere il sale il latte e la vaniglia e mescolare accuratamente. Unire il lievito, farlo sciogliere completamente, e far riposare 10 minuti. Unire infine la farina setacciata e mescolare bene. Fare riposare ancora per 15 minuti circa. Cuocere in una padella antiaderente, facendo attenzione a creare delle frittelle spesse e più piccole rispetto a delle crepes. Ne usciranno 8. Preparare la crema Bimby: mettere nel boccale la vanillina e lo Zucchero per 20 Sec. Vel. 7. Unire gli altri ingredienti. 7 Min. 90° Vel. 4. Ovviamente si può fare la Crema utilizzando il metodo tradizionale, ognuno secondo la propria modalità collaudata. Una volta cotta la crema dividerla a metà, in una metà aggiungere i 200 ml. di Panna e nell' altra la Nutella. Iniziare a comporre la torta con un primo pancake sul quale andrà spalmata la crema con la Panna e aggiungere le gocce di cioccolato, mettere un altro pancake e spalmare la crema di Nutella, continuare così fino a raggiungere una torta i 4 strati. Fare la stessa cosa con i pancakes rimasti. Si otterranno così due mini torte che potranno essere ricoperte di Panna Montata e decorate a piacimento. Io ho utilizzato delle codette colorate, gialle e verdi.

5. TARTUFINI COCCONUT



Gli ingredienti per circa 20 tartufini sono:

125 gr di biscotti Petit (tipo oro saiwa),
3 cucchiaini abbondanti di nutella,
50 gr di cioccolato fondente,
150 ml di panna liquida,
4 cucchiaini colmi di farina di cocco, più la necessaria per la copertura.

Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato fondente. Tritare i biscotti, aggiungere la Nutella, il cioccolato fuso e amalgamare per bene fin quando si otterrà un composto omogeneo. Aggiungere la panna e continuare a girare, versare i 4 cucchiaini di farina di cocco (aggiungerne altra se il composto risulta poco compatto), e mescolare per bene fin quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Mettere il composto a riposare in frigo per 10 minuti. Si noterà che l' impasto ottenuto sarà più compatto e facilmente lavorabile, si può procedere così con il fare tante palline della grandezza di una noce, fino ad esaurimento del prodotto.

Passarle nella farina di Cocco e mettere in frigo per 20 minuti o fino a quando saranno serviti a tavola. Vanno offerti appena tolti dal frigo, quindi, visto anche il caldo di questi giorni, non lasciateli a temperatura ambiente.

6. SEMIFREDDO NUTELLA E MASCARPONE



Ingredienti:

6 pacchetti di Pavesini,
300 g di Nutella,
500 gr. di mascarpone,
250 gr. di latte intero,
150 gr. di zucchero a velo.

Per la bagna:

latte e caffè q.b.

Procedimento:

Sciogliere il mascarpone nel latte, aiutandosi con un robot da cucina o con una frusta a mano, avendo l' accortezza di eliminare tutti i grumi che si formeranno. Solo una volta ottenuto un composto liquido e liscio, si potrà aggiungere lo zucchero a velo. Lavorare tutto per bene, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Rivestire uno stampo da plum cake con della pellicola trasparente, e ricoprire con i Pavesini imbevuti nel latte e caffè, tutta la superficie dello stampo, compresi le pareti laterali. Versare all' interno dello stampo la metà della crema al mascarpone, la Nutella (scioglierla a bagnomaria se dovesse risultare troppo solida) e ricoprire con il restante mascarpone. Livellare per bene il tutto e ricoprire con altri Pavesini bagnati. Riporre in freezer per almeno cinque ore (io l'ho lasciato una notte intera). Togliere dal freezer e passarlo in frigo due ore prima di servirlo.

7. PAVESINI **NUTELLA**, MASCARPONE E COCCO



Ingredienti:

Pavesini q.b.,
Mascarpone q.b.,
Nutella q.b.,
Latte e caffè q.b.,
Farina di cocco q.b.

Procedimento:

Prendere un Pavesino e spalmare il Mascarpone, prenderne un altro e farcire con la Nutella. Uniamo i due biscotti ovviamente con la parte farcita all' interno. Continuare così fino ad esaurimento ingredienti e passarli velocemente nel latte e caffè e in ultimo nella farina di Cocco. Conservare in frigorifero fino al momento di servirli.

8. TORTA COCCO NUTELLA



Ingredienti:

150 gr. di Farina di Cocco,

150 gr. di Farina 00,

180 gr. di Zucchero,

3 uova,

100 gr. di Burro Morbido,

1 Bustina di Vanillina o 1 Cucchiaino di Zucchero Vanigliato,

200 gr. di latte,

1 cucchiaio di liquore a piacere,

1 Bustina di Lievito per dolci,

Per farcire la superficie:

Farina di Cocco q.b.

Nutella q.b.

Procedimento:

Sbattere lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il latte, il burro morbido, le farine, il liquore, la vanillina (o zucchero vanigliato) . In ultimo aggiungere il lievito. Versare il composto in una tortiera ed infornare per 20 minuti a 160 gradi e 15 minuti a 180 gradi. Una volta sfornata, lasciare raffreddare la torta e sformarla. Spalmare su tutta la superficie abbondante Nutella e spolverare con la farina di cocco. Un dolce veloce e che verrà sicuramente apprezzato da grandi e piccini.

9. MUFFINS CON IL CUORE DI NUTELLA



Ingredienti per 12 Muffins (o 50 Minimuffins):

380 gr. di Farina 00,
180 gr. di Burro,
200 gr Zucchero,
2 Uova intere e 1 tuorlo,
250 ml. di Latte,
1 bustina di Lievito per dolci,
la punta di un cucchiaino Bicarbonato,
1 bustina di Vanillina,
1 pizzico di Sale.

Per la farcitura:

150 gr. di Nutella.

Procedimento:

Prima di preparare i muffins, mettere la Nutella nelle formine del ghiaccio e mettere in congelatore per 3 ore.

Nel frattempo, far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi sbatterlo con lo zucchero energeticamente (o servendosi di un robot da cucina, io ho usato il Bimby) per qualche minuto, finché il composto risulterà cremoso. Unire poi le uova una alla volta, continuando a mescolare, e il latte a filo: il composto sarà pronto quando risulterà liscio, gonfio e omogeneo. Unire la farina, il lievito, il bicarbonato, la vanillina e il sale: aggiungere le polveri poco alla volta, amalgamando fino a quando il tutto sarà cremoso e senza grumi.

Rivestire uno stampo per Muffins con i pirottini di carta e, aiutandosi con una sac à poche riempire ogni pirottino con 2/3 di impasto. Estrarre dalle formine il ripieno congelato e inserirlo al centro di ogni muffin, premendo leggermente, poi coprire con un altro cucchiaino di impasto, in modo tale da coprire totalmente il ripieno (l'impasto dovrà arrivare ad un centimetro dal bordo). Cuocere i Muffins con il cuore per 25 minuti a 180 gradi, ma come consiglio sempre, fate la prova stuzzicadenti. Se uscirà asciutto nella parte dell' impasto, i nostri Muffins saranno cotti.

10. TORTA AL CACAO CON MANDORLE E NUTELLA



Ingredienti per uno stampo da 26 cm. di diametro:

200 gr. di farina 00,
70 gr. di mandorle,
150 gr. di zucchero,
50 gr. di cacao amaro,
70 gr. di burro fuso,
4 uova,
120 ml. di latte,
una bustina di lievito per dolci.

Per la farcitura:

Nutella q.b.

Per la decorazione:

Mandorle intere q.b. e alcune tagliate sottilmente,

Zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Tritare le mandorle, non tanto finemente, mescolarlo con il cacao. In una ciotola mettere le uova con lo zucchero e montarle, con l'aiuto di uno sbattitore, fin quando non si otterrà un composto soffice e gonfio, unire il burro, il latte e continuare a mescolare. Aggiungere le mandorle, il cacao e la farina e continuare ad amalgamare. Infine incorporare anche il lievito e mescolare per bene.

Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato. Decorare la superficie con le mandorle tagliate sottili. Cuocere la torta per 25 minuti a 160 gradi. Sforarla e lasciarla raffreddare per bene.

In una ciotola mescolare la Nutella con qualche mandorla a pezzetti. Tagliare la torta a metà e farcirla con la Nutella e le mandorle. Coprire con l'altro disco e spolverare con lo zucchero a velo.

11. MINITORTA DI PAN DI STELLE, **NUTELLA**, MASCARPONE E PANNA



Ingredienti per 4 minitorte:

50 Pan di stelle circa,
250 gr. di panna vegetale,
250 gr. di mascarpone,
Nutella q.b.,
3 tazzine di caffè freddo,
200 ml. di latte.

Per la decorazione:
codette di cioccolato,
zucchero a velo.

Procedimento:

Preparare una farcitura composta da panna montata e mascarpone. Iniziare con il comporre le minitorte, utilizzando un coppapasta di 6/8 cm si può formare il primo strato di biscotti bagnati nel latte e caffè. Spalmare uno strato di Nutella, altri biscotti bagnati, la crema di mascarpone e panna ed infine un'altro strato di biscotti e decorare con zucchero a velo e codette di cioccolato. Procedere così fino ad ottenere quattro minitorte.

12. TORRONE DEI MORTI



Ingredienti per uno stampo da plumcake di 20 cm. di lunghezza:

- 200 gr. di cioccolato fondente,
- 400 gr. di cioccolato bianco,
- 200 gr. di cioccolato al latte,
- 200 gr. di nocciole tostate,
- 250 gr. di Nutella o altra crema Gianduia.



Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e rivestire tutta la base e le pareti dello stampo da plumcake.

Mettere in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e il cioccolato al latte. Una volta sciolto completamente aggiungere le nocciole tostate in precedenza e la crema gianduia. Riprendere lo stampo dal frigorifero, il cioccolato fondente si sarà solidificato. Versare all' interno dello stampo il composto di cioccolata, nocciole e gianduia livellare per bene e mettere in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire va sformato e servito con le decorazioni che più si preferiscono.

13. STRUDEL DOLCE NUTELLA E MANDORLE



Ingredienti:

Per la pasta:

300 gr. di farina 00,
1 uovo,
20 gr. di olio extravergine di oliva,
120 gr. di acqua,
sale q.b.

Per la farcitura:

400/500 gr. di Nutella,
100 gr. di mandorle tagliate sottilmente.

Per la superficie:

zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Preparare la pasta per lo strudel lavorando la farina con l'acqua, l'uovo, l'olio e il sale fino ad ottenere un composto omogeneo. Dare la forma di una palla e lasciar riposare per mezz'ora.

Successivamente prendere l'impasto e stenderlo tra due fogli di carta forno (se necessario infarinare un po') e tirare una sfoglia rettangolare sottile.

Mettere su tutta la superficie della base la farcitura di Nutella e mandorle tagliate sottilmente o tritate a granelle. Adagiare lo strudel in teglia rivestita da carta da forno, fare delle incisioni in senso obliquo ed infornare a 200 gradi per 30/40 minuti.

14. CIAMBELLA AL COCCO RIPIENA DI NUTELLA



Ingredienti:

150 gr. di Farina di Cocco,
150 gr. di Farina 00,
180 gr. di Zucchero,
3 uova,
100 gr. di Burro Morbido,
1 Bustina di Vanillina o 1 Cucchiaino di Zucchero Vanigliato,
200 gr. di latte,
1 cucchiaio di liquore a piacere,
1 Bustina di Lievito per dolci.

Per il ripieno:

Nutella q.b.



Procedimento:

Per prima cosa mettere la Nutella negli stampini multiporzione del ghiaccio (ottenere almeno 12 palline di Nutella) e riporre in congelatore per almeno un paio di ore. Successivamente sbattere lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il latte, il burro morbido, le farine, il liquore, la vanillina (o zucchero vanigliato). In ultimo aggiungere il lievito. Versare metà impasto in uno stampo a ciambella, adagiare sull' impasto le palline di Nutella che dovranno coprire quasi tutta la superficie, versare infine la restante parte di impasto. Infornare per 20 minuti a 160 gradi e 15 minuti a 180 gradi. Una volta sfornata, lasciare raffreddare la torta e sformarla.

15. PESCHE DOLCI AL CAFFÈ' CON PANNA E NUTELLA



Ingredienti per l' impasto:

400 gr. di farina,

100 gr. di fecola di patate,

200 gr di zucchero,

100 gr. di burro morbido,

2 uova,

1 bustina di lievito per dolci,

latte quanto basta per amalgamare tutti gli ingredienti.

Per la farcitura:

250 ml. di Panna per dolci,

Nutella q.b.

Per la bagna e la copertura:

100 ml. circa di caffè,

50 ml. di latte,

zucchero semolato q.b.

Procedimento:

Preparare l'impasto amalgamando tutti gli ingredienti, unendo latte fino ad avere un composto liscio ed omogeneo. Avvolgere in pellicola per alimenti e far riposare in frigorifero per 1 ora.

Nel frattempo montare la panna e mettere da parte. Preparare la bagna con latte e caffè e mettere da parte.

Trascorso il tempo di riposo dell' impasto, riprenderlo e ricavarne tante palline da 8 grammi. Adagiare ogni pallina su una placca, foderata di carta da forno. Schiacciarle leggermente ed infornare in forno già caldo per 15 - 18 minuti a 180 gradi.

Far raffreddare per bene. Una volta completamente fredde, con l'aiuto di un coltellino appuntito, vanno svuotate. Passare le semisfere nella bagna e riempirle con Panna e Nutella, con precisione quando si uniranno una metà pesca dovrà contenere Nutella e l'altra metà dovrà contenere la Panna. Unire le due semisfere, formare così le pesche che andranno passate delicatamente nello zucchero semolato e messe nei pirottini.

16. TIRAMISU' MASCARPONE E NUTELLA



Ingredienti x 6 persone:

200 gr. di biscotti Savoardi,
400 gr. di Nutella,
3 tazzine di Caffè (una caffettiera da 3 tazzine),
1 bicchiere di latte (3 tazzine da caffè).

Per la crema al mascarpone:

250 gr. di mascarpone,
1 uovo intero,
75 gr. di zucchero,
100 gr. di gocce di cioccolato.

Procedimento:

Preparare la crema al mascarpone sbattendo a lungo lo zucchero con l' uovo, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il mascarpone e continuare a

sbattere fin quando tutto sarà ben amalgamato. Incorporare 70 gr. di gocce di cioccolato e mettere da parte. Successivamente fare il caffè, versarlo in una ciotola e diluirlo con il latte. Bagnare i Savoiaardi nel composto e adagiarli in un piatto rettangolare, formando così il primo strato. Versare sopra la Nutella precedentemente sciolta a bagnomaria. Formare poi un secondo strato con i Savoiaardi, spalmare la crema al mascarpone, mettere un altro strato di savoiardi e ricoprire con la crema al mascarpone che è rimasta. Per finire spolverare con cacao amaro e i 30 gr. di gocce di cioccolato rimanenti. Mettere in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

17. FOCACCINE VELOCI IN PADELLA CON NUTELLA



Ingredienti:

500 gr. di farina 00,

150 ml. di latte,

120 ml. di acqua,

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva,

1 bustina di lievito istantaneo per preparazioni salate,

sale q.b.

Per la farcitura:

Nutella q.b.

Procedimento:

In una insalatiera mettere la farina con l'olio, il sale ed il lievito e lavorare. In un altro contenitore mescolare i liquidi, latte e acqua, e versarli a filo sulla farina lavorando energicamente. Dare la forma di una palla e lavorare l'impasto su un piano da lavoro leggermente infarinato. Stendere una sfoglia di pochi millimetri di spessore e con l'aiuto

di un coppapasta di 6/8 cm. ricavare tanti dischi fino ad esaurimento dell' impasto. Mettere su ogni disco la Nutella e coprire con un altro disco, premere bene i bordi e con una rotella tagliare il bordo in eccesso. Continuare così fino ad utilizzare tutto la sfoglia. Cuocere le focaccine con Nutella in una padella unta di olio extravergine di oliva, a fiamma bassa. Controllare spesso e girare da un lato all'altro fino a doratura ideale (all' incirca ci vorranno 7/8 minuti per lato). Continuare la cottura di tutte le focaccine avendo l'accortezza di ungere la padella. Servire le focaccine con una spolverata di zucchero a velo ed ancora calde.

18. CROISSANT PANNA E NUTELLA



Ingredienti per il lievitino:

20 gr. di lievito di birra,
100 gr. di farina 00,
60 gr. di latte.

Ingredienti per l' impasto:

Il lievitino,
60 gr. di latte tiepido,
100 gr. di zucchero,
2 uova,
40 gr. di burro morbido,
la buccia di un limone grattugiato,
vanillina,
400 gr. di farina,
6 gr. di sale.

Ingredienti per il panetto di burro:

240 gr. di burro,

60 gr di farina.

Ingredienti per la glassa:

2 cucchiaini di zucchero,

1 cucchiaino d'acqua,

1 bustina di vanillina.

Per la farcitura:

Nutella q.b.,

Panna q.b.

Procedimento:

Preparare il lievito sciogliendo il lievito nel latte tiepido e aggiungere la farina. Lavorare bene, dare la forma di una palla e metterlo a lievitare per 45 minuti circa (deve raddoppiare di volume). Successivamente preparare l'impasto, facendo sciogliere il lievito nel latte tiepido, in una ciotola capiente. Aggiungere tutti gli ingredienti ad esclusione della farina e il sale e lavorare per qualche minuto. Aggiungere infine la farina e il sale e continuare ad impastare e dare la forma di una palla. Mettere a lievitare per un paio di ore. Nel frattempo preparare il panetto di burro lavorandolo con la farina. Andrà messo poi tra due fogli di carta da forno e stendere con un mattarello. Metterlo in frigo, così è già pronto per la sfogliatura. Al termine della lievitazione prendere l'impasto e iniziare a fare le pieghe. Stendere l'impasto grande a sufficienza per coprire il panetto di burro, ripiegare i lati verso il centro, portare il bordo superiore fino a 2/3 della striscia ed il bordo inferiore a coprire il tutto. Questa è la prima piega. Girare di 90 gradi e si dovranno vedere i giri davanti a se come se fosse un libro da poter aprire. Cominciare a stenderla in lungo, mai in largo dando qualche botta di mattarello e poi stendendo alternando questi movimenti e fare un'altra piega. Da piegata la sfoglia sarà

di circa 3 cm. Mettere in frigo per 15-20 minuti in un sacchetto di nylon. Riprendete la Sfoglia, tirarla nuovamente e fare un'altra piega. Mettere sempre i giri verso di se, in modo da vedere gli strati. Riporre di nuovo in frigo per mezz'ora.

Ora preparare i cornetti stendendo bene la Sfoglia, la si può tirare sia in lunghezza che in larghezza. Se capita qualche fuoriuscita di burro, tamponare con pochissima farina eliminando l'eccesso...ed eventualmente mettere in frigo per 5 minuti, basterà a far indurire il burro ed a togliere un pò il nervo alla pasta.

Tagliare in due la striscia per lungo e segnare dei triangoli di circa 10 cm di base e 12/15 di altezza. Fare un taglietto alla base, allungatelo un pò ed arrotolate. Si possono anche farcire con Nutella e poi chiuderli. Disporli ben distanziati nella placca, tenderanno a crescere in forno. Quindi coprire con del nylon e far lievitare per un'ora e mezza.

Successivamente infornarli per 15 minuti al massimo, a 180 gradi. Mentre i cornetti sono in cottura preparare la glassa: mettere in un pentolino, un cucchiaino d'acqua, due cucchiaini di zucchero e una bustina di vanillina e far sciogliere bene lo zucchero.

Sfornare i cornetti e lucidare con glassa, usando un pennello da cucina. Io li ho farciti con Nutella e Panna montata.

19. KRAPFEN SOFFICI AL FORNO CON NUTELLA



Ingredienti:

250 g di farina 00,
250 g di farina manitoba,
150 g di zucchero,
70 g di burro a tocchetti,
150 g di latte tiepido,
100 g di acqua tiepida,
un pizzico di sale,
1 cubetto di lievito di birra,
1 bustina di vanillina.

Per la farcitura:

Nutella q.b. (il barattolo va messo in un pentolino con dell' acqua per farla sciogliere un pò).

Procedimento:

In una ciotola sciogliere il lievito nell' acqua e latte tiepidi, unire gli altri ingredienti e lavorare.

Dopo aver amalgamato per bene tutti gli ingredienti versare l'impasto sul pian da lavoro leggermente infarinato e lavorare l'impasto fino a compattarlo. Lasciar lievitare in un posto caldo, fino al raddoppio.

Riprendere l'impasto e stendere una sfoglia dallo spessore di un centimetro. Con l'aiuto di un coppapasta di 10 centimetri di diametro realizzare i krapfen. Continuare fino ad esaurimento impasto. Mettere i krapfen, ben distanziati tra loro, in una lacca da forno rivestita da carta da forno, spennellarli con il latte e mettere a lievitare nuovamente per almeno un paio di ore. Spennellare nuovamente la superficie con il latte ed infornare per 15 minuti a 180 gradi. Sforarli e passare nuovamente il latte sulla superficie. Successivamente, dopo averli spolverati con zucchero a velo, possono essere farciti con la Nutella.

20. MILLEFOGLIE PANNA, NUTELLA E PAN DI STELLE



Ingredienti:

3 fogli di pasta sfoglia,
zucchero q.b.,
500 ml di Panna per Dolci,
Pan di Stelle q.b.
Nutella q.b.

Procedimento:

Cuocere la sfoglia tagliata in tre quadrati (o nella forma che più si desidera), bucando la superficie con una forchetta e cospargendola con dello zucchero semolato, in una lacca da forno rivestita di carta da forno. Infornare per 20 minuti circa o comunque fino a doratura. Sforzare e far raffreddare bene.

Nel frattempo montare la Panna. Riprendere la sfoglia: appoggiare il primo foglio in un piatto da portata e farcire con la Panna. Coprire con il secondo foglio di sfoglia e spalmare la superficie con la Nutella, coprire infine con l'ultimo foglio di sfoglia. Spalmare la panna, ricoprire con i Pan di Stelle e decorare con ciuffi di Panna Montata.

21. TRUFFLES PAN DI STELLE E NUTELLA



Ingredienti per 20 Truffles:

125 g di Pan di Stelle,
3 cucchiaini abbondanti di nutella,
50 g di cioccolato fondente,
150 ml di panna liquida,
cacao amaro in polvere q.b.

Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato fondente. Tritare i Pan di Stelle, aggiungere la Nutella, il cioccolato fuso e amalgamare per bene fin quando si otterrà un composto omogeneo. Aggiungere la panna e continuare a girare, mescolare per bene fin quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati. Se necessario aggiungere altri biscotti fin quando tutto sarà perfettamente incorporato. Mettere il composto a riposare in frigo per 10 minuti. L' impasto freddo sarà più compatto e facilmente lavorabile, si può procedere così con il fare tante palline della

grandezza di una noce, fino ad esaurimento del prodotto. Passarle nel cacao e mettere in frigo per 20 minuti o fino a quando saranno serviti a tavola.

22. SIMIL DUPLO FONDENTI



Ingredienti per una decina di simil Duplo:

150 g di wafer al cacao,
10 (circa) wafer sottili per le basi,
30 tocchetti di cioccolato fondente,
70 g di burro fuso,
Nutella q.b.,

Per la copertura:

250 g di cioccolato fondente.

Per la decorazione:

50 gr di cioccolato al latte.

Procedimento:

Tritare i wafers con il mixer e aggiungere il burro fuso (va bene anche il burro ammorbidito). Amalgamare tutto e mettere in frigo per una decina di minuti.

Formare gli involucri dei simil Duplo ricoprendo lo stampo multiporzione a sfere con il composto di wafer e burro e lasciando uno spazio nel mezzo. Mettere in congelatore almeno per un' ora fin quando saranno ben solidificati. Sformare le semisfere con delicatezza e riempire ognuna con la Nutella e mettere nel centro un tocchetto di cioccolato fondente.

Prendere le strisce di wafer sottili (al limite tagliare i wafer a metà nel senso della lunghezza) ed adagiare su ognuna tre semisfere riempite.

Successivamente fondere il cioccolato fondente per la copertura e immergerci i simil Duplo, con l'aiuto di due forchettine, estrarli dal cioccolato e metterli a scolare su una gratella.

Fondere anche il cioccolato fondente e con una siringa con il beccuccio fine o con una sac a poche con lo stesso tipo di beccuccio fare le linee simili a quelle dei Duplo. Trasferire i dolcetti sulla carta da forno e farli asciugare. Conservarli in una scatola chiusa in frigorifero. Togliarli 10 minuti prima di essere serviti.

23. RAVIOLI DI PIZZA CON NUTELLA



Ingredienti per 4 persone:

250 g di impasto per pizza,

Per il ripieno:

Nutella q.b.

Per la copertura:

zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Stendere l'impasto della pizza su un piano da lavoro precedentemente infarinato. Ricavarne due sfoglie: prendere un cucchiaino di Nutella e metterla sulla prima sfoglia. Continuare così, ben distanziando i mucchietti di Nutella tra loro. Spennellare i bordi e gli spazi vuoti con dell' acqua, coprire con la seconda sfoglia e chiudere facendo una buona pressione ai bordi in modo tale da far uscire l'aria in eccesso dai ravioli.

Formare quindi tanti ravioli con l'aiuto di una rotella taglia pasta e metterli in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare per 15 – 20 minuti a 200 gradi. Sfornarli, spolverare di zucchero a velo e gustare caldi.